

Reilu kauppa, luomu ja muut sertifioidut järjestelmät painottavat eettisiä ja ympäristöarvoja tuotannossa. Kullakin järjestelmällä on omat tuotantokriteerinsä, joiden toteutumista valvotaan. Kun kriteerit täyttyvät, saa tuotteen markkinoinnissa käyttää sertifikaatin merkkiä, kuten Reilun kaupan merkkiä.

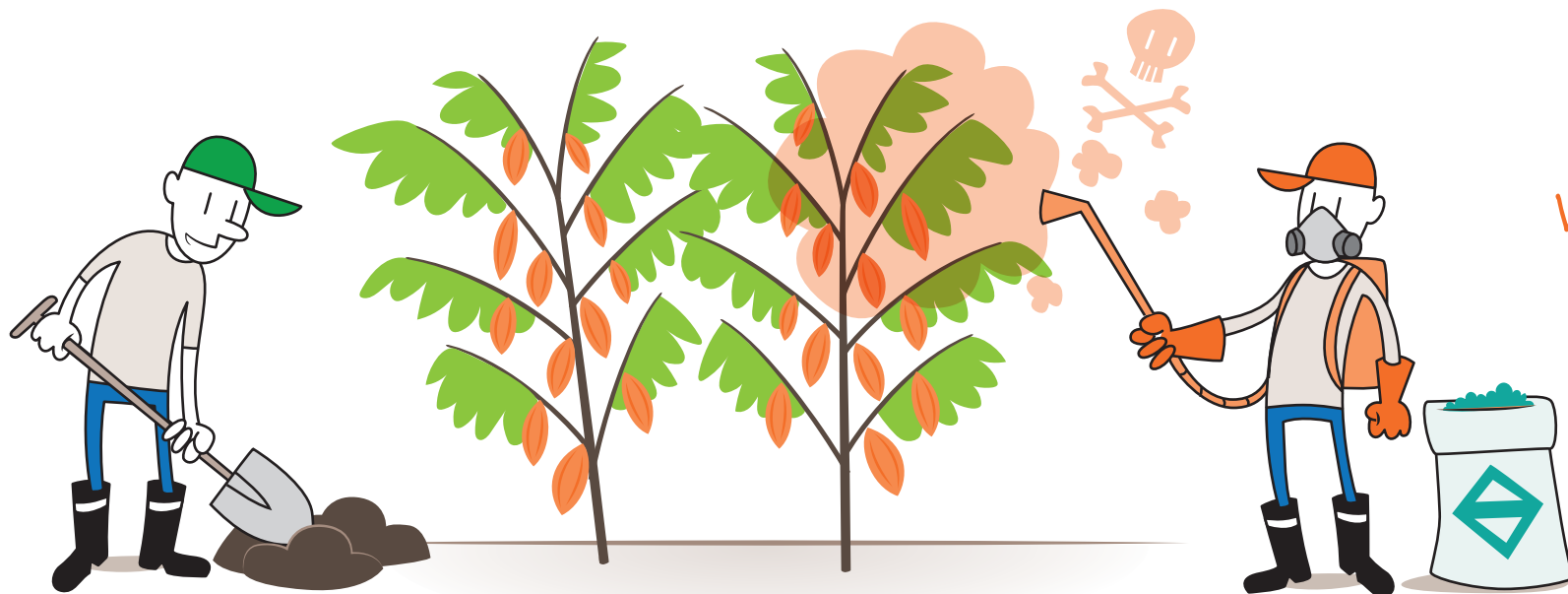
# SUKLAA

## reilua vai tavanomaista?

**Tavanomainen tuotanto** on viljelytapa, jolla valtaosa ruuasta tällä hetkellä tuotetaan. Tuotannossa käytetään paljon lannoitteita ja torjunta-aineita. Tavoitteena on saada mahdollisimman paljon satoa mahdollisimman vähin resurssein.

Kaakao kasvaa tropiikissa puupelloilla. Satoa saadaan ympäri vuoden.

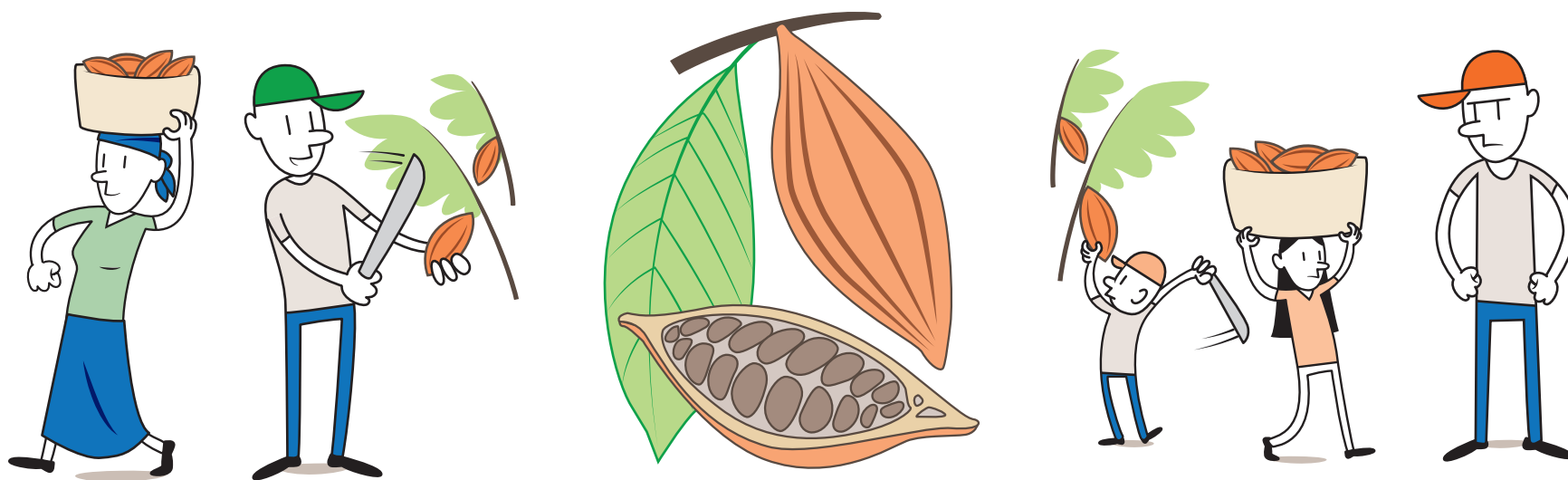
Luomusuklaan tuotannossa torjunta-aineiden ja kemiallisten lannoitteiden käyttöä rajoitetaan.



Viljelyyn käytetään paljon ympäristölle ja viljelijöiden terveydelle haitallisia torjunta-aineita ja lannoitteita.

Kaakaohedelmät kerätään puista käsityönä suurilla viidakkoveitsillä. Pavut noukitaan hedelmistä, fermentoidaan ja kuivataan auringossa.

Reilussa tuotannossa lapsityövoiman käyttö on kielletty ja sitä valvotaan tiukasti.



Lapsityö on lailla kielletty, mutta sitä ei valvota riittävästi. Sen käyttö kaakaoviljelmillä on jopa melko yleistä.

Paikallinen välittäjä ostaa kaakaopavut viljelijöiltä ja myy ne eteenpäin usein Eurooppalaisiin suklaatehtaisiin, jossa niistä tehdään kaakaomassaa.

Viljelijöille maksetaan kaakaopavuista takuuhintaa, mikä mahdollistaa heille riittävän toimeentulon.



Välittäjät maksavat viljelijöille pavuista usein niin vähän, että heidän on selvitäkseen joskus turvaututtava ilmaiseen lapsityövoimaan.

Kaakaomassasta valmistetaan suklaata ja muita herkkuja, jotka toimitetaan myyntiin kauppojen hyllyille. Suklaata markkinoidaan vetoamalla mielikuviin.

Reilun kaupan suklaan tunnistat pakkaukseen lisätystä merkistä.



**HUOM!** Reilun kaupan järjestelmä ei ole aukoton, mutta se ja muut tuotannon sertifikaatit ovat tällä hetkellä kuluttajalle ainut tapa varmistaa tuotannon eettisyys ja ympäristöystävällisyys edes jotenkin.



**OSTA  
SUKLAATA!**



Mitä tänään valitsisin?



TUETTU ULKOMINISTERIÖN  
KEHITYSYSTEISTYÖVAROIN

# Proteiini TOFUSTA vai PEKONISTA?

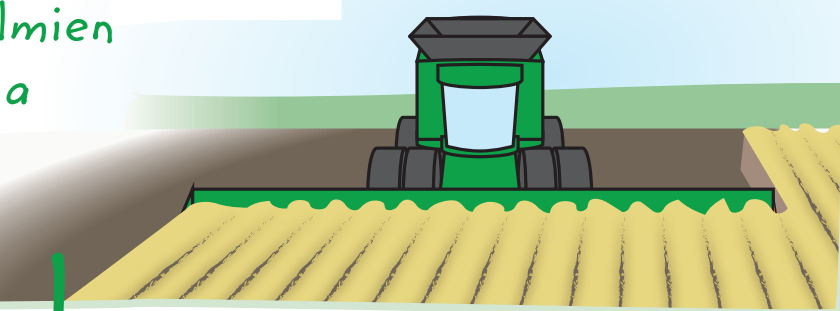
– Soijan matka ruuaksi

## TOFU

Ihmiset syövät suoraan vain 6% maailman soijasta. Valtaosa tästä on peräisin Euroopasta, tai luomutiloilta tai Reilun kaupan viljelmiltä Etelä-Amerikasta.

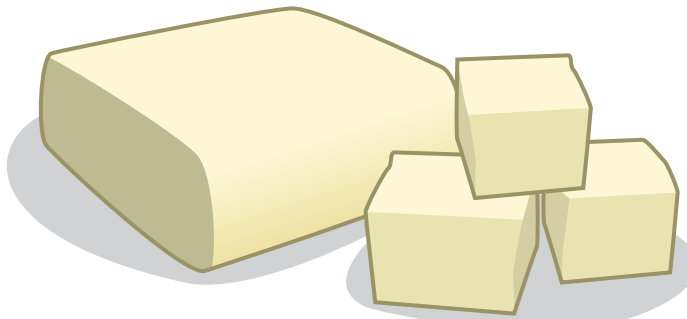
### SOIJAN PELTOVILJELY

Kun soijaa tuotetaan ihmisten ruuaksi käytetään yleensä vastuullisia viljelymenetelmiä. Tämä tarkoittaa mm. viljelmien oikeanlaisia paikkavalintoja ja torjunta-aineiden käytön rajoittamista.



### ELINTARVIKE-TEOLLISUUS

jalostaa soijapavuista ruoka-aineita, kuten soijamaidosta valmistettavaa tofua



Tofun ilmastovaikutus: 1 kg/ 1kg soijaa  
Proteiinisisältö: 8,1gr/ 100gr soijaa

**KAUPPA** myy tarjolla olevia tuotteita ja sitä, mitä olettaa kuluttajan haluavan ostaa



Mitä tänään söisin?

Hmm, onkohan tämä sittenkään täysin suomalaista?

**KULUTTAJA** tekee ruokavalintoja joka päivä

## PEKONI

75% soijasta käytetään eläinten rehuksi. Soijan viljely on lisääntynyt räjähdysmäisesti viime aikoina lihankäytön kasvaessa globaalisti. Viljelmien tieltä hakataan sademetsää ja tuhotaan muita arvokkaita elinympäristöjä.

### SADEMETSÄÄ HAKATAAN

kasvavan lihankäytön vuoksi

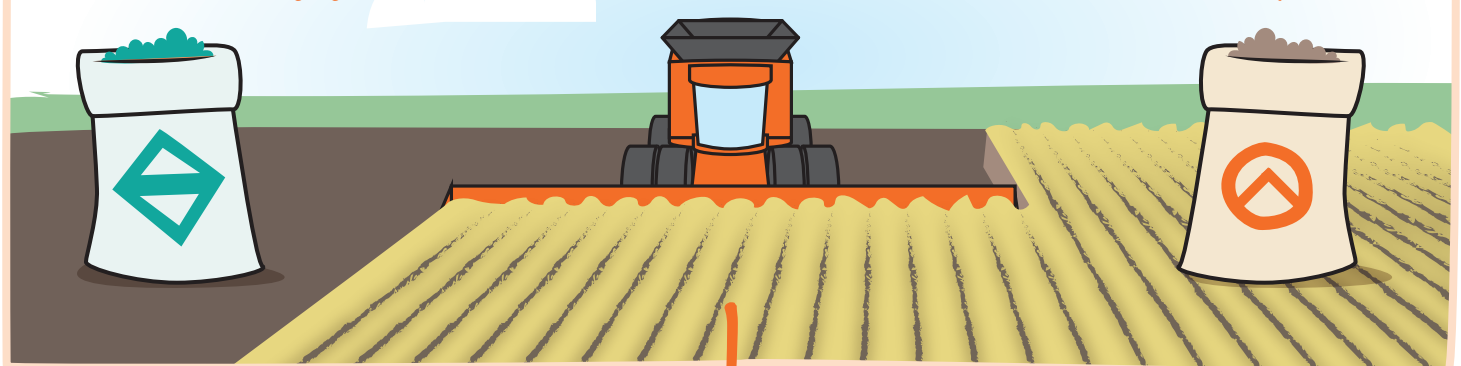
- Metsäkato voimistaa ilmastomuutosta
- Luonnon monimuotoisuus vähenee, kun lajien elinympäristöjä tuhoutuu
- Maaperän eroosio voimistuu, kun puusto ei enää sido maata



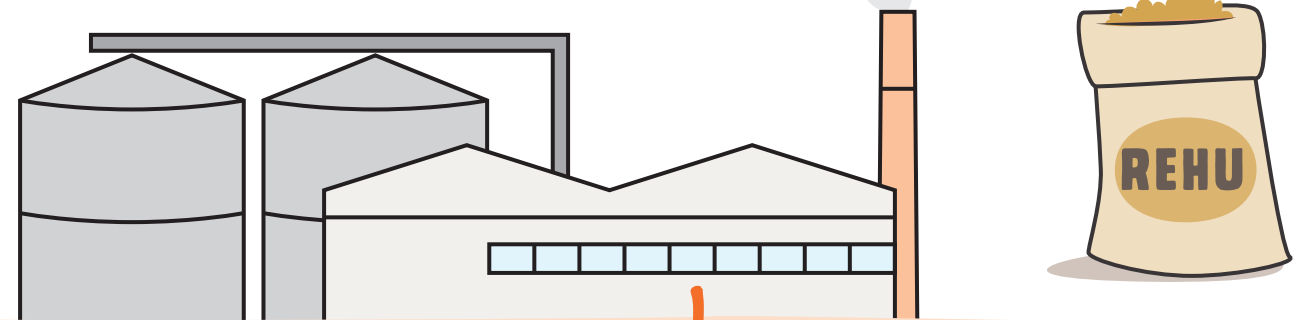
Torjunta-aineiden runsas käyttö haittaa monia eliölajeja

### SOIJAN PELTOVILJELY

Lannoitteiden runsas käyttö lisää vesistöjen rehevöitymistä



**REHUNJALOSTUSTEOLLISUUS** valmistaa soijasta eläinten ruokaa. Suurin osa maailmassa viljellystä soijasta käytetään eläinten rehuksi



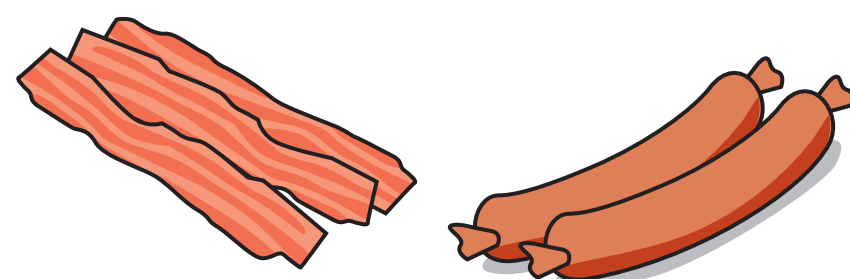
### SIKALA.

Porsaan elämä kestää n. 6 kk, minkä jälkeen se teurastetaan.



Sika syö samaa ruokaa kuin ihminen: soijaa, ohraa, rypsiä, vehnää, hernettä. Yhden sianlihakilon tuottamiseen tarvitaan lähes 7 kg kasviravintoa

**ELINTARVIKETEOLLISUUS** jalostaa sian lihan pekoniksi, jauhelihaksi, makkaraksi ja muiksi elintarvikkeiksi.



Pekonin ilmastovaikutus: 5kg co2/ 1kg lihaa  
Proteiinisisältö: 14,2g/ 100gr lihaa

Niin ja hei! Lihantuotannossa syntyy myös suuri määrä vesistöjä rehevöittäviä päästöjä ja ruokahävikkiä. Lisäksi tuotantoon liittyy valtavia eettisiä haasteita.



# MAISSISTA BRÄNDIMUROKSI

